

El sentido de 'La cena de los sentidos'

SERGIO ADELANTADO.

Hoy "Pregunten, investiguen, y si alguien les ofrece un asiento en una de ellas, no lo duden, cierren sus ojos y abran el resto de sus sentidos como platos..."

VALENCIA. **Javier Serrano**, uno de los mejores jefes de sala que conozco, ideó hace once años y después de un duro día de servicio y varios gintónics, lo que terminaría siendo **La cena de los sentidos**. Algo así como un chute radical de emociones con la gastronomía como pretexto.

Como jefe de sala, Javier advirtió que después de la 'revolución bulliniana', en los restaurantes gastronómicos se comía cada vez más con los ojos. Los efectos visuales, los trampantojos, las adivinanzas gastronómicas tomaban fuerza en un mundo cada vez más visual.

Pensó, ¿qué pasaría si nos comemos esos platos con los ojos cerrados? Y aprovechando esto ¿por qué no potenciamos el resto de los sentidos que suelen quedar en un segundo plano? El tacto, el olfato, el oído e incluso el gusto condicionado por lo que nuestros ojos nos transmiten. Vamos, un *training* en emociones 3.0.

Y así escribió un guión, una historia en permanente movimiento, itinerante y con un único denominador común: la gastronomía. La buena cocina, sea cual sea: tradicional, creativa, de fusión, vegetariana o



artesana. Porque Javier piensa, como muchos otros, entre los que me incluyo, que hay dos tipos de comida, la buena y la mala, el resto es cosa de escribientes.

La cena se podría celebrar casi en cualquier lugar. Ese primer guión se ha ido adaptando a la vida o al trabajo de los comensales, desde cumpleaños hasta cenas corporativas para multinacionales. Para dos personas o para 200. Siempre buscando llevar al límite la experiencia gastronómica. ¿Dónde será la próxima? sólo Javier lo sabe. ¡Búsquenle!

El tiempo es el ingrediente con el que a Javier más le gusta cocinar, no se cómo se las apaña, pero es capaz de pararlo. Todo sucede como en un paréntesis en tu frenesí diario. Cuando termina, recuerdas

algo de lo sucedido, pero no todo. Esas delicadas manos, el aroma a jazmín, la música o el maravilloso sabor a mar de ese líquido con el que alguien acarició tu boca.

La música y los sonidos son en esta cena el vehículo que nos transporta por las distintas paradas de un viaje hacia ningún lugar conocido. La música nos aturde y te hace perder la orientación, el equilibrio y las referencias. Un contexto con sonidos, olores y sabores muy intensos.

Me gustaría contarles muchas cosas de las que suceden durante 90 minutos que transcurren desde que cierras los ojos hasta que los vuelves a abrir. Pero prefiero que se lo imaginen a desvelar los secretos que encierra. La sorpresa, el misterio y algo de miedo les harán vivir con más intensidad esta experiencia.

Cada persona lo vive de una manera distinta, las emociones, los sentimientos, los recuerdos, todo cambia. Mi última vez fue **en el restaurante Ciro**, del bueno de Julio. Uno de mis 12 compañeros de viaje salió diciendo que había hecho el psicoanálisis más intenso de toda su vida, en 90 minutos. Un verdadero reseteo de nuestros pensamientos obsesivos y un ejercicio de estiramiento para nuestros agarrotados sentidos.



¿Que pasa con nuestro sentido del tacto, si casi ni nos tocamos y casi ni nos tocan? ¿Qué pasa con los olores si todo huele a lo mismo, ese olor homogéneo y amable que entumece nuestras narices? ¿y con el sabor? ¿conocemos el sabor de lo que comemos o solo recordamos la imagen de platos y productos? ¿sabríamos reconocer el sabor de la pimienta o de un ahumado?

Haré una excusa y compartiré con ustedes tres microsueños que tuve en la Cena de los Sentidos. Por favor, guarden el secreto.

1. El espacio. Quizás deformado por mi profesión, me preocupo por el espacio en donde sucede mi vida, y en este caso, el espacio lo creé virtualmente, en mi mente, un palacio veneciano, bajo un porche con ocho columnas, junto al lago, rodeado de mosaicos y luz.

2. Con quién. Esa compañía perfecta, la mejor de las conversaciones, belleza a raudales, suma educación y un ligero toque de humor. Estaban todos conmigo, los que ya conozco y los que no, personajes de libros, películas y algunos que ya se fueron volvieron para cenar juntos. Bailar en ese palacio bajo esa gigantesca lámpara fue increíble.

3. A qué sabe y huele lo que comemos. [Ya les dije que Julio es un magnífico cocinero.](#) Esa noche potenció hasta el límite los sabores: salados, amargos, picantes, calientes, ahumados... Casi duerme mi lengua con la pimienta que recubría un fresón, primer pecado, con el que se inauguraba la cena.

3+1. Recuerdan la película **Eye Wide Shut de Stanley Kubrick.** El misterio, el morbo, las ganas de saber, un camino con final incierto, los límites, el erotismo. Al final es todo dulce e inocente como un simple sueño de verano. Me gustaría unir la experiencia **Diverxo con La cena de los sentidos.**

Un equipo de 54 personas acompañan a Javier en sus cenas, viajando por toda España y parte del extranjero. Gente desconocida, y generosa que exprimen nuestras emociones y sentidos al máximo. Dentro de ese equipo hay dos voces que nunca olvidarán. Una masculina, grave e intensa, llena de fuerza y energía que todavía me resuena. Y otra triste, nostálgica, de mujer, que llena cualquier espacio que imaginemos, como una desconocida que llega y se marcha misteriosa.

En torno a la gastronomía he tenido momentos y emociones de todo tipo, pero lo que se vive en La Cena de los Sentidos es algo más, otra historia, no es cenar, no es comer con los ojos cerrados, en el fondo por más que lo pienso no sé lo que es. Una atmósfera, unos personajes, un ritmo, una música, algo de nostalgia y mucha comida. **Perfecto para indolentes tipo Jep Gambardella en La Gran Belleza.**

Tengan los sentidos abiertos buscándola. Se anuncia en su web, pero suelen llenarse pronto. Pregunten, investiguen, y si alguien les ofrece un asiento en una de ellas, no lo duden, cierren sus ojos y abran el resto de sus sentidos como platos, las emociones saciaran sus espíritus, acompañados por una magnífica comida.

LA CENA DE LOS SENTIDOS

Javier Serrano

<http://casitodoslosentidos.com>